Hamburger DiLa von Dominik Pfeiffer

Mengen für 53 Personen
gemäss Tiptopf

1.33 kg Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
795 g Zwiebeln	
10.6 Stück Knoblauchzehen	
6.36 kg Hackfleisch	
13.3 Stück Eier	beifügen
53 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
26.5 g Pfeffer	
26.5 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin eingelegtes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen gesammte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
265 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
2.12 dl Öl	Hamburger braten
530 g Tomaten	in Scheiben schneiden
530 g Gurken	in Scheiben schneiden
530 g Essiggurken	längs schneiden
530 g Eisbergsalat	waschen
106 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
795 g Ketchup	
795 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli oder macht z.B. Sojaburger (Hot Pot S. 80)